



## **Celebra tu boda en el hotel Doña Brígida por todo lo alto:**

10% de descuento sobre el precio del menú para bodas en viernes (excepto festivos o puentes) y domingo (excepto puentes)\*

10% de descuento sobre el precio del menú para bodas de noviembre a abril\*

Tarifas especiales en alojamiento

### **GRATUIDADES:**

- Noche de bodas en suite con cava y atenciones especiales
- Circuito termal para los novios en nuestro spa
- Decoración floral
- Cinco plazas gratuitas en el garaje privado del hotel
- Degustación de menú para 4 personas (para bodas de menos de 100 invitados)
- Degustación de menú para 6 personas (para bodas a partir de 100 invitados)
- Noche y cena de aniversario en el hotel (para bodas a partir de 100 invitados)
- Para bodas de más de 100 invitados obsequio de un Candy Bar \*
- Para bodas de más de 200 invitados obsequio de un jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo \*
- Para bodas de más de 200 invitados obsequio de tres habitaciones en régimen de alojamiento y desayuno \*
- Obsequio de la prueba de peinado y maquillaje
- Precio especial en el ramo de la novia y decoración de la iglesia
- Descuentos en la luna de miel

Promoción válida para bodas celebradas en 2016

\* Consultar fechas de festivos y puentes. Descuentos y obsequios no acumulables



## MENÚ A

90€

Salón Príncipe Felipe

110€

Carpa El Bosque

**CÓCTEL A** - Duración aproximada 45 minutos

**ENTRANTE** - A elegir un entrante

**PRIMER PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**SORBETE** - A elegir entre:

- Manzana con Calvados
- Mandarina con vodka
- Limón al cava
- Gin fizz
- Mojito
- Caipiriña
- Frambuesa
- Piña colada

**SEGUNDO PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**POSTRE** - A elegir un postre

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature

IVA incluido

Precio por persona



## MENÚ B

**90€ 110€**

Carpa El Bosque

**CÓCTEL B** - Duración aproximada 90 minutos

IVA incluido

Precio por persona

**PRIMER PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**SORBETE** - A elegir entre:

- Manzana con Calvados
- Mandarina con vodka
- Limón al cava
- Gin fizz
- Mojito
- Caipiriña
- Frambuesa
- Piña colada

**SEGUNDO PLATO** - A elegir entre carnes o pescados

**POSTRE** - A elegir un postre

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto DO Rioja crianza o DO Ribera del Duero roble

Vino blanco DO Rueda verdejo

Cava Brut Nature



## CÓCTEL A

Cucuruchos de chips de patata y plátano macho  
Piruletas de parmesano  
Maki de salmón ahumado y queso fresco con cebollino  
Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón ibérico  
Tosta de mermelada de piquillo y boquerones en vinagre  
Copita forum  
Degustación de croquetas caseras  
Palitos crocantes de farinato, mozzarella y orégano  
Langostinos rebozados en copos de maíz  
Tosta hojaldrada de txangurro con cebolla confitada  
Brochetas de pollo y piña con toque de mostaza  
Brocheta de pluma ibérica con salsa de pimientos ahumados  
Capuchino de patata y espárrago triguero

Duración aproximada: 45 minutos



## CÓCTEL B

Cucuruchos de chips de patata y plátano macho  
Piruletas de parmesano  
Maki de salmón ahumado y queso fresco con cebollino  
Salmorejo con aceite verde y polvo de jamón ibérico  
Tosta de mermelada de piquillo y boquerones en vinagre  
Copita forum  
Trufa de queso, pistacho con mermelada de cítricos  
Canelón de mango y foie  
Tartare de atún, soja y aceite de sésamo  
Degustación de croquetas  
Bolitas de risotto al parmesano  
Crujientes de pato Pekín  
Tosta de escalibada gratinada  
Tosta hojaldrada de txangurro con cebolla confitada  
Buñuelos de bacalao y boletus  
Tarta de foie y manzana con salsa de naranja  
Palitos crocantes de farinato, mozzarella y orégano  
Langostinos rebozados en copos de maíz  
Caramelo crujiente de chistorra  
Brochetas de pollo y piña con toque de mostaza  
Chups de queso de cabra y frambuesa  
Brocheta de pluma ibérica con salsa de pimientos ahumados  
Capuchino de patata y espárrago triguero  
Tacita de tortellini con crema de foie  
Brocheta de pulpo y panceta ibérica con aceite de pimentón

Duración aproximada: 90 minutos



## ENTRANTES

Milhojas de foie con manzana, jamón de pato y membrillo con tofe de Módena y piñones ✓

Jamón ibérico de bellota (supl: 2€ IVA incl.)

Surtido de ibéricos de bellota (supl: 2€ IVA incl.)

Concha de vieira con setas cremosas al gratén ✓

Crujiente de foie y jamón ibérico,  
manzana ácida y salsa de Pedro Ximénez

## SOPAS Y CREMAS

... De boletus y setas silvestres  
con escalope de foie y atillo de chipirones

... De melón con pétalos de jamón y sorbete de melón ✓

... De marisco con espuma de trigueros

... De calabaza con su toque de Amaretto

... De tomate de la huerta con espuma de mascarpone

## ENSALADAS

... De bacalao con langostinos,  
yemas de espárragos y emulsión de piquillos ✓

... De confit de pato con vinagreta de pasas y piñones

... De bogavante, langostinos,  
pulpo y gambas con crema de aguacate (supl: 3€ IVA incl.)

... De vieira y langostinos ✓

... De perdiz escabechada con corazones de palmito y su aliño



## PESCADOS

Merluza hojaldrada con escabeche de setas  
Y salsa de erizos de mar

Merluza a la parrilla con verduritas braseadas con salsa de azafrán

Lomo de merluza rellena de txangurro  
gratinada con salsa de carabineros y tomate confitado ✓

Lubina asada sobre cebolla caramelizada y vinagreta templada de tomate y  
chipirones ✓

Supremas de lenguado rellenas de marisco y hatillo de trigueros (supl: 3€ IVA incl.)

Rodaballo al horno con ajoarriero de setas y crujiente de langostinos (supl: 3€ IVA  
incl.)



## CARNES

Lechazo asado DO Churro con patatas panadera (supl: 2€ IVA incl.). ✓

Jarrete de cordero confitado, compota de cebolla con setas y salsa aromatizada a la trufa

Tostón asado al estilo tradicional con patata panadera

Crujiente de cochinillo confitado con puré de manzana y jugo de Pedro Ximénez ✓

Pluma ibérica a la parrilla con chutney de setas

Solomillo a la parrilla, graten de patata con salteado de setas y hongos (supl: 4€ IVA incl.)



## POSTRES

Tarta Doña Brígida con helado de vainilla y galleta de almendra ✓

Semifrío de frutos rojos, galleta rota y coulis de chocolate

Tarta San Marcos tradicional

Brownie con helado de chocolate blanco y crema inglesa ✓

Lingote de chocolate con helado de nata

Tiramisú con natilla de café y galleta de almendra

*\*\* Suplemento de 1€ / persona brocheta de frutas*



## **MENÚ INFANTIL**

### **CÓCTEL DE BIENVENIDA**

#### **PRIMERO**

Surtido de Ibéricos y fritos

#### **SEGUNDO**

Escalope de ternera con patatas fritas

#### **POSTRE**

Tarta

#### **BEBIDAS**

# 30€

IVA incluido  
Precio por niño



## La fiesta y el baile

### BARRA LIBRE

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Dos horas                               | 15 €   |
| Tercera hora (para el 80% de invitados) | 7,50 € |
| Cuarta hora (para el 60% de invitados)  | 7,50 € |

IVA incluido

Precio por persona

### DISCOTECA

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| En exclusividad, DJ incluido | 450 € |
|------------------------------|-------|

### DISCO MÓVIL

Consultar opciones

### BAILE

El baile se celebrará en la discoteca siempre que el banquete se realice en los salones y en horario de mediodía (consultar excepciones). La hora máxima para permanecer en el salón del banquete serán las 19:00 horas.

El hotel realizará el cobro del canon de derechos de autor como mero intermediario con la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE).



## PERSONALIZA TU BODA

Haz tu evento más especial y diferente

**... Islas degustación durante el cóctel (opcional):**

**Isla degustación de cremas y gazpachos 3€ IVA incl. / pax**

Algo refrescante a la vez que colorido, especialidad de cremas y gazpachos.

**Isla degustación de quesos 3€ IVA incl. / pax**

Le presentamos una exquisita degustación de diferentes procedencias.

**Isla de panes y aceites 2.50€ IVA incl. / pax**

Selección de diferentes tipos de panes y aceites, un maridaje perfecto.

**Isla degustación 5 continentes 4€ IVA incl. / pax**

Ofrezca a sus invitados la posibilidad de degustar una selección de 5 aperitivos realizando un especial "viaje por el mundo"

**Isla degustación de arroces y fideuá 4€ IVA incl. / pax**

Una cuidada selección de arroces elaborados en 4 preparaciones diferentes para servirlo durante el cóctel en directo



### **Selección de patés 4€ IVA incl. / pax**

La elegancia de los patés plasmada en una selección de cinco diferentes elaboraciones y procedencias

### **Pulpeiro al estilo Galicia 5€ IVA incl. / pax**

La tradición y el auténtico sabor a Galicia. Una presentación tradicional para sorprender durante el aperitivo

### **Isla degustación de ahumados 6€ IVA incl. / pax**

Los ahumados como protagonistas: salmón, bacalao, mojama, palometa, sardina...

### **Buffet de sushi 6.50€ IVA incl. / pax**

Sorprenda en su celebración con un selecto buffet de sushi, compuesto por una variedad de nigirisushi, makisushi, sashimi.

### **Isla degustación "Tu producto favorito"**

Decántese por la opción de cinco aperitivos realizados con su producto favorito, presentados de forma especial en una mesa. Le ofrecemos diferentes opciones:

Atún rojo 8€ IVA incl. / pax

Cerdo ibérico 4€ IVA incl. / pax

Ternera 5.50€ IVA incl. / pax

### **Barra degustación de coctelería clásica 5€ IVA incl. / pax**

Ofrezca a sus invitados la posibilidad de degustar una selección de cócteles

Mojito, Daikiri, San Francisco, Bloody Mary



**Barra de mojitos 3€ IVA incl. / pax**

**Barra de cervezas 3€ IVA incl. / pax**

**... Y además:**

**Jamón ibérico de bellota con cortador de jamón 400€ IVA incl.**

**Candy Bar desde 300€ IVA incl.**

**Fuente de chocolate desde 400€ IVA incl.**

**Carrito de perritos calientes o crepes desde 400€ + 21% de IVA.**

**Photocall personalizado desde 300€ + 21% de IVA.**

**Servicio de veneniciadora desde 280€ + 21% de IVA.**

**Servicio de wedding planner desde 250€ IVA incl.**

(Ponemos a vuestra disposición a nuestra wedding planner para poder aconsejaros y ofrecer os infinidad de posibilidades para vuestro día)

**Dispones diferentes espacios para poder celebrar la ceremonia civil**

(Consultar opciones y precios)

**Pide cita, estaremos encantados de enseñarte nuestro hotel**

Síguenos en:

[www.facebook.com/pages /Hotel Doña Brígida - Salamanca Fórum](https://www.facebook.com/pages/Hotel-Doña-Brígida-Salamanca-Fórum)

[www.salamancaforum.com](http://www.salamancaforum.com)